Golabki

**ΥΛΙΚΑ**

 **1kg μοσχαρίσιος κιμάς**

 **1kg ρύζι**

 **1 κρεμμύδι κομμένο σε κύβους**

 **1 πράσινη πιπεριά κομμένη σε κύβους**

 **2 αυγά**

 **1 μεγάλο λάχανο**

 **2 χυμ. ντομάτας**

**ΓΙΑ ΤΑ ΦΥΛΛΑ ΤΟΥ ΛΑΧΑΝΟΥ**:

* **Κόψτε το κοτσάνι του λάχανου βαθιά με ένα μαχαίρι και τοποθετείστε το υπόλοιπο ανάποδα σε μια κατσαρόλα με βραστό νερό.Αφήστε το για 10 λεπτά και βγάλτε το.**
* **Αφαιρέστε μερικά μαλακά φύλλα εξωτερικά από το λάχανο και ξαναβάλτε το στην κατσαρόλα για να μαλακώσουν και τα υπόλοιπα.**
* **Από τα φύλλα που έχετε βγάλει αφαιρέστε το κεντρικό χοντρό μέρος.**

 **ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ**:

* **Ανακατέψτε όλα τα υλικά μαζί σε ένα μπόλ.Δουλέψτε το με τα χέρια σας μέχρι να ανακατευτούν πολύ καλά όλα τα υλικά (εκτός από το χυμό ντομάτας) με τον κιμά.**
* **Στη συνέχεια,πάρτε λίγη από τη γέμιση και βάλτε τη στο κέντρο του φύλλου. Διπλώστε την αριστερή πλευρά πάνω στη γέμιση και μετά την δεξιά.**
* **Τοποθετείστε το ρολάκι μέσα στην κατσαρόλα και συνεχίστε με τα υπόλοιπα φύλλα.Όταν θα ετοιμάσετε και το τελευταίο ρολό θα περιχύσετε από πάνω τον χυμό ντομάτας.Αφού πάρει μια βράση, μετά θα χαμηλώσετε την φωτιά και θα τα σιγοβράσετε για τουλάχιστον 1 ώρα.**
* **Σερβίρετε σε ένα μπολ (ή βαθύ πιάτο) με το χυμό ντομάτας.**